PASSATELLI IN BRODO 2

Ingredienti per 3 persone:

- 3 cucchiai di pan grattato,
- un cucchiaio di parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe,
- odore di noce moscata,
- una cucchiaiata colma di farina,
- 2 uova,
- brodo.

Fate un impasto con il pangrattato, il parmigiano, sale, pepe, noce moscata, la farina e le uova intere.
Lavorate bene la pasta, impastando come si fa per la pasta all'uovo.
Occorre, per i passatelli, uno speciale utensile che è come una mestola forata ma con i buchi più larghi e con due manici.
Quando il brodo bolle, si preme la pasta sulla mestola bucata, e si lasciano cadere questi passatelli, che sono come dei vermicelli, nella pentola.
Lasciate bollire piano per cinque minuti e servite nella zuppiera aggiungendo, se vorrete, ancora un po' di parmigiano.